

# ニューヨークナイズな CAFE&DINER が渋谷に登場 『HangOut HangOver』 10月15日 OPEN

ファッショナブル “SHIBUYA×NEW YORK スタイル” を提供！



## 世界の文化が混在する街 “NEW YORK” の STREET にフォーカス 仲間と集い、そして「酔える」 ALL-DAY DINER

飲食店・ライブハウス・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄）は、2015年10月15日(木)、東京・渋谷にグリル肉をメインとした当社初の NEW YORK スタイルのお店『HangOut HangOver (ハングアウト ハングオーバー)』を OPEN いたします。これにて系列直営店舗は 24 業態 66 店舗となります。

**当店のメイン料理は豪快な肉料理です。** CAB 認定(\*)を受けた最高級品質のアンガス牛を使用したグリル肉は、柔らかい肉質でありながらも食べ応えのある肉感を味わえる、当店おすすめの一品です。また、ハンバーガーは肉の旨味を閉じ込めて焼き上げるため、ビーフパティを噛んだ途端に肉汁が溢れ出します。

この他にも NEW YORK のみならずアメリカの代表的な料理である「チーズ&マカロニ」や、現地に住んでいる方の定番メニューとなっている TEX-MEX 料理の「タコス」、チャイニーズ料理、モロッコ料理などもご用意し、世界の文化が集まる NEW YORK に住んでいるかのような感覚を味わっていただけます。

さらに店舗内装のデザインからは ART、店舗 BGM やライブイベントからは MUSIC、というように、総合的にカルチャーを発信できる場所となることを目指します。

今後も当社は、首都圏のみならず全国の主要都市にもドミナント戦略を積極展開し、出店エリアを拡大してまいります。

(\*) 米国農務省(USDA)の基準を上回る厳しい品質基準として 1978 年に設定されたアンガス牛の認定制度。  
アンガス牛のなかでも最高級品質のものだけが CAB 製品として品質保証されており、その数は 2 割弱とされています。

### 【店舗情報】

店名 : HangOut HangOver (ハングアウト ハングオーバー)  
 オープン日 : 2015年10月15日(木)  
 営業時間 : 11:00~24:00 (L.O.23:00)  
 場所 : 東京都渋谷区神南1丁目20-2 第一清水ビル1階  
 席数 : 100席

